Rok I. W Tarnowie dnia 15-go maja 1901 r. Nr. 9.



GŁOS ROLNICZY.

Pismo popularne, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

Przedpłata roczna, przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. [illegible], (półr. 2 k. 30 hal.), roczna w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polsk. 2 [illegible]

Ogłoszenia jednorazowe obliczają się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem, przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 50% rabatu.

Redaktor odpowiedzialny i Wydawca:
T. CZAYKOWSKI,
profesor gospodarstwa przy c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana. Nr. 11-ty.**

Kalendarz od 16-go do 31-go maja. 16. C. **Wniebowstąpienie Pańskie.** Jana Nepomucena. 17. P. Paschalisa. 18. S. Feliksa spow. i Wincentego. 19. **N.** F. 6. po W. Piotra C. i Iwona. 20. P. Bernarda Sen. 21. W. Heleny Kr. 22. Ś. Julii P. i Emila. 23. C. Dezyderyusza. 24. P. Joanny wdowy i Marcyanny. 25. S. Urbana I. P. i Grzegorza III. 26. **N.** F. **Zielone Św.**. Filipa Ner. 27. P. **Pon. Ziel. Św.**, Jana P. 28. Wilhelma. 29. [illegible] Such. Maksyma. 30. C. Feliksa Pap. 31. P. Petroneli P.

Nowo zgłaszający się prenumeratorowie otrzymają na żądanie poprzednie numery „*Głosu rolniczego*“. Żądanie upraszamy umieścić na przekazie pocztowym.

O przemyśle browarniczym w średniowiecznej Polsce.

Powszechne jest mniemanie, że piwo jest narodowym trunkiem niemieckim i że Niemcy trunek ten rozpowszechnili wśród Słowian i innych ludów europejskich. Nowsze jednak badania historyczne wykazują, że użytek piwa znany już był w czasach przedhistorycznych, kiedy jeszcze o Germanach mowy nie było. Już Diodor z Sycylii opowiada podanie, według którego wynalazcą piwa był Osiris, król Egiptu, żyjący około 2000 lat przed Chr. Od Herodota dowiadujemy się, że zwykłym i bardzo ulubionym narodowym trunkiem Egipcyan był napój wyrabiany z jęczmienia. Inni pisarze starożytni jak Eschylos, Sofokles, Plinius, Plautus wspominają o piwie nazywając je po łacinie „cerevisia“. Browary piwa w Pelusium, w Egipcie zażywały takiej sławy w starożytności, jak w nowszych czasach browary w Monachium lub w Pilznie. Inne źródła egipskie współczesne wspominają o wyrobie i użyciu piwa. W papyrusie Anastazego IV, opisany jest browar tego faraona. Również częste wzmianki spotykamy w Księgach umarłych

i napisach grobowych. Z tego widzimy, że piwo, jak wogóle nasza najstarsza kultura, jest pochodzenia egipskiego. Dopiero za pośrednictwem Scytów i Armeńczyków rozpowszechniło się wśród Celtów, Germanów i Słowian.

Grecy i Rzymianie piwa nie lubili, woleli wino, które uważali za szlachetny trunek, piwo zaś nazywali trunkiem barbarzyńców. Tacyt w swojej Germanii opisuje, że Germanowie mieli wielki pociąg do piwa, które wyrabiali z jęczmienia i pszenicy. Upicie się piwem zaliczali starożytni Germanowie do największych przyjemności, jakich doznają tylko bohaterowie Odyna w Walhalli. Znosili też chętniej, jak utrzymuje Tacyt, głód jak pragnienie. Żadna uroczystość, żadne zgromadzenie nie mogło się obejść bez piwa. Urządzali nawet formalne wyścigi, a raczej popisy, który więcej wypije. Hańbą było, jeżeli który nie potrafił wypić jednego rogu piwa w trzech łykach. Wielu wypijało je nawet jednym łykiem. Od Niemca czuć też było z daleka zapach piwa. Julian Apostata utrzymuje, że piwo ma zapach kozi, to też cesarz rzymski Marek Aureli spotkawszy raz żydów, śmierdzących cebulą zawołał: O Markomanowie, o Kwadowie, teraz znalazłem lud jeszcze bardziej od was barbarzyński i nieokrzesany.

W zebraniach na cześć bóstw narodowych główną rolę u Germanów odgrywała kufa piwa. Wyraz *bier* jest pochodzenia starosaskiego, pochodzi od bere, co znaczy jęczmień. Plinius i Plautus wspominają, że i Celtowie podobnie jak i Germanowie lubowali się w piwie. Najstarsze piwa były bez słodu, dodawano jednak do warki pewne aromatyczne zioła, a zazwyczaj szyszki sosnowe. Po raz pierwszy słyszymy o uprawie chmielu za czasów Pipina Małego około r. 768 po Chr. Karol Wielki sam podaje przepisy do robienia piwa, ale o chmielu jeszcze nic nie wspomina. Święta Hildegarda, opatka z góry św. Ruprechta nad Renem podaje, że używanie chmielu do piwa zaczęło się dopiero w wieku XI. Największy rozkwit piwowarstwa w Niemczech w średnich wiekach przypada na wiek XII. i XIII., a piwa gandawskie, brukselskie, ratysbońskie, ulmskie, brunszwickie i nasze świdnickie znane były w całej Europie.

Najwięcej przemysł ten rozwijał się w Brabancie i doznawał troskliwej opieki książąt tego kraju Jan Primus ks. Brabantu i Flandryi, ur. w r. 1251, a który żył do r. 1294 był nawet honorowym naczelnikiem cechów browarniczych, dlatego też wizerunek jego z pieniącą się szklanką piwa w ręce umieszczano w sali posiedzeń cechowych. Najstarszy taki wizerunek znany z r. 1550, a mianowicie z kronik Jana Aventina. Z czasem ów Jan primus stał się patronem piwowarstwa i nazywano go powszechnie Gambrinusem, który to wyraz wywodzą historycy od Jana Primusa. Gambrinus = Jan primus. Według legendy zaś, powszechnej wśród piwowarów, Gambrinus był królem flandryjskim i wynalazł piwo. Z czego widzimy, że historyczna postać ks. Flandryi stała się z czasem legendarną, a nawet mityczną, bo wspomniany wyżej autor kroniki, Jan Aventinus, uważa owego Gambrinusa za syna Osirisa. — Przejdźmy teraz do Słowian i do Polski.

Sama nazwa piwo, wspólna na oznaczenie tego trunku prawie wszystkim językom słowiańskim, dowodzi, że użycie piwa było znane Słowianom od najdawniejszych czasów. Wyrazy: pić, upić się, podchmielić się, pozostają w ścisłym związku z tym trunkiem i widocznie był on więcej rozpowszechniony od miodu, uważanego pospolicie za słowiański trunek. Po-

wszechnie pito piwo jako trunek tańszy, obok tego znano miód i używano go jako szlachetniejszego trunku, zanim go nie wyrugowało z czasem wino wśród klas majętniejszych, a wódka wśród klas biedniejszych. Jedna z najstarszych ludowych piosnek zaczynająca się od słów: „Żebyś ty chmielu na tyczki nie lazł, tobyś nie robił z dzieweczek niewiast“, dowodzi również o dawnem i powszechnem użyciu piwa w starodawnej Polsce. Stwierdzają to także nasze najstarsze źródła historyczne. (C. d. n.) *Dr. Jan Leniek.*

Ochrona prawna własności ziemskiej.

(C. d). *Jak wygląda księga gruntowa?* Dla łatwiejszego zaznajomienia się z urządzeniem wewnętrznem księgi gruntowej niech nam będzie wolno cofnąć się myślą aż do czasu jej powstania.

W chwili kiedy rozpoczęto u nas pracę około zakładania ksiąg gruntowych, a zatem w r. 1874 istniały już mapy katastralne dla poszczególnych gmin. Służyły one dla celów wymiaru podatku gruntowego, a były złożone w tak zwanych urzędach stałej ewidencyi katastru gruntowego. Na tych mapach były wyrysowane wszystkie kawałki gruntu: jakie leżały w obrębie gminy. Oprócz tego można było na nich odczytać jak każdy kawałek gruntu był użytkowany czy to jako: rola, las, łąka, pastwisko, staw, rzeka, droga, czy też jako grunt podbudowlany t. j. taki, na którym stały budynki. Nawet grunt, nie brany zupełnie w uprawę, był na mapie oznaczony, a podany był jako nieużytek.

Granice tych wszystkich kawałków gruntowych oznaczano na mapie liniami, a więc każda rola, las, łąka, pastwisko, grunt podbudowlany i t. p. były odgraniczone liniami. Również liniami było odgraniczone, gdzie własność jednego właściciela się kończy, a drugiego zaczyna. Skutkiem takiego oznaczania granic było to, że cały obszar gminny był na mapie pokrajany liniami na kawałki, a kawałki te nazwano parcelami. Kawałki gruntów zajętych pod budowlę i podwórza (osiedla) nazwano parcelami budowlanemi — zaś inne kawałki będące rolą, łąką, pastwiskiem, lasem, potokiem i t. p. bez różnicy w użytkowaniu, nazwano parcelami gruntowemi.

Każdą parcelę budowlaną oznaczano na mapie inną liczbą porządkową począwszy od liczby 1. i tę liczbę wypisano na odnośnej parceli na mapie farbą czarną. Wszystkie zaś parcele gruntowe oznaczano tak samo liczbami porządkowemi znów od liczby 1 począwszy, lecz te liczby wypisano na mapie na odnośnych parcelach gruntowych farbą czerwoną, a to dla odróżnienia od parcel budowlanych, oznaczonych takiemi samemi liczbami lecz czarnemi.

Urzędy katastralne miały oprócz map wyżej opisanych także spisy parcel, sporządzone odnośnie do tych map. Były to tak zwane protokoły parcelowe, w których obok liczby parceli stało wypisane: czem ta parcela jest, czy podbudowlaną, czy ogrodem, rolą, łąką, i t. p.? Dalej w czyjem posiadaniu ta parcela się znajduje i ile odnośna parcela mierzy obszaru? A według tego władze podatkowe wydawały dawniej tak jak wydają i teraz arkusze gruntowe, obejmujące spis tych parcel, od których otrzymujący taki arkusz t. j. właściciel, opłaca podatek.

W miarę jak z biegiem czasu pierwotni właściciele parcel całych oznaczonych liczbami 1, 2, 3, 4 i t. d. pozbywali innym części tych parcel, powstawały parcele cząstkowe, które znów należało od siebie odróżnić i dlatego zaszła potrzeba odmiennego ich oznaczania. Gdy przeto jaka parcela oznaczona n. p. l. 1. rozpadła się na 4 części, to te części już na mapie i w spisach oznaczono ułamkami i tak: $^1/_1$, $^1/_2$, $^1/_3$, $^1/_4$. A gdy znów n. p. kawałek $^1/_2$ rozpadł się na dwie części, to jedna z nich pozostała i pozostaje do dziś ze znakiem $^1/_2$ a drugą oznaczono $^1/_5$ a to w tym celu, by każda parcela miała inne oznaczenie.

Sądy przedsiębiorąc pracę zakładania ksiąg gruntowych skorzystały z tych aktów władz podatkowych, a urzędnicy sędziowscy delegowani do zakładania ksiąg gruntowych t. z. komisarze hipoteczni dostawszy od prezydyów sądów kopie map katastralnych i wypisy protokołu tej gminy, dla której księgę gruntową założyć mieli; wzywali wykazanych w tym protokole posiadaczy, pokazywali im na mapie, które to kawałki gruntu (parcele) są na nich zapisane, sprawdzali czy rzeczywiście te parcele są ich własnością i na jakiej podstawie. Dalej badali, czy te parcele są wolne od ciężarów i ograniczeń. A dopiero na podstawie tych wszystkich dochodzeń, po spisaniu protokołów ze stronami, sporządzali dla każdego właściciela wykaz hipoteczny obejmujący kawałki gruntu czyli parcele do jego posiadłości należące.

Im dokładniejsze były dochodzenia komisarza hipotecznego, tem lepsze i tem prawdziwsze były też i wykazy hipoteczne. Czem jest wykaz hipoteczny? Jest to arkusz papieru wielkiego formatu, którego wszystkie cztery strony są odpowiednio porubrykowane. Pierwsza stronica tego wykazu jest oznaczona na czele literą A. i dlatego bywa zwana kartą A. Druga stronica oznaczona na czele literą B. zwie się dlatego kartą B. Trzecia i czwarta stronica wykazu hipotecznego oznaczona jest na czele literą C. i dlatego kartą C. zwana. Kartę A. zwaną także kartą stanu posiadania opiszemy i przedstawimy wzorem w następnym numerze.

Dr. W. Kruczkiewicz,
c. k. Radca sąd.

Uprawa tatarki.

Z powodu mokrej wiosny nie jeden z gospodarzy spóźnił się z zasiewami wiosennemi i łamie sobie głowę nad tem, czem obsiać pozostałe kawałki gruntu. Wybór ma jeszcze dość wielki, może zasiać: tatarkę, kukurydzę, proso, len i konopie. Wszystkie te rośliny wymagają gruntu w pokarmy zasobnego a tylko jedna tatarka ma wymagania skromniejsze, więc o jej uprawie powiemy słów kilka.

Tatarka udaje się na glebach lekkich, gliniasto piaszczystych, na torfiastych, byle nie mokrych, a także na bardzo sypkich i suchych, byleby nie były bardzo jałowe. Zasiana w gruntach żyznych i ścisłych daje zbiór lichy na ziarno, a obfity w słomę. Zasiewać ją potrzeba późno od połowy maja do połowy czerwca, bo jest czuła na najmniejsze przymrozki wiosenne. Na

wydatność plonu wywierają wpływ wiatry, wiejące w czasie kwitnienia. Suche wiatry n. p. wschodnie powodują opadanie kwiatów.

Co do miejsca w płodozmianie to dają jej rozmaite: i tak często zasiewają ją na nowinach jako przedplon pod oziminę, by grunt z chwastów oczyścić. Również często bywa zasiewana w ugorach jako przedplon pod żyto. W okolicach gdzie żyto dojrzewa z początkiem lipca, sieją tatarkę zaraz po sprzęcie żyta, by w tym samym roku otrzymać drugi zbiór. Udaje się ona także między dwoma roślinami kłosowemi, a nawet w 5 roku po znawożeniu, byleby rola nie była zupełnie jałowa. Rolę pod tatarkę trzeba uprawić starannie, bo roślina ta lubi ziemię pulchną i sypką, więc na glebach cięższych trzeba wykonać jednę orkę w jesieni, a na wiosnę drugą i to tuż przed siewem tatarki, gdyż ona lubuje sobie w świeżo zoranej ziemi. W glebach lekkich orka jesienna i spulchnienie ekstyrpatorem przed siewem wystarczy. Nasienia nie przykrywać głęboko, dość będzie je dwukrotnie przybronować. Na mórg wychodzi około 100 litrów nasienia. Przy siewie tatarki na paszę lub zielony pognój trzeba dać nasienia więcej, od 150 do 200 litrów.

Do zbioru tatarki trzeba się zabrać wtedy, gdy większa część ziarna zczernieje, dłużej wyczekiwać byłoby niekorzystnem, bo by się tymczasem najpełniejsze ziarna obsypały. Tatarkę zbiera się kosą, na pokosach przesusza, a następnie wiąże w małe kuczki i pozostawia w polu do zupełnego przeschnięcia. W stogi składać tatarkę tylko dobrze przeschniętą, zwieziona bowiem wilgotna, łatwo zatęcha i pleśnieje. Z morga otrzymują około 15 hl. ziarna, którego jeden hektolitr waży mniej więcej 64 kg. Słomy hreczanki zbierają z morga około 12 ctm. Hreczanka jest trudno strawną i może być skarmioną dopiero po zaparzeniu. Zadawana owcom w większej ilości wywołuje zapalenie błon ocznych i opuchnienie głowy.

W okolicach gdzie siewają dużo tatarki wiedzie się wybornie pasiecznikom, bo kwiaty jej należą do najmiodniejszych, a miód z nich zebrany nie ustępuje w dobroci lipowemu. *Czaykowski.*

Jak pielęgnować truskawki?

Truskawki są pierwszymi owocami, które zbieramy z ogrodu jako nagrodę za naszą pracę. Dla tej wczesności i przepysznego smaku są też tak cenione, że nie ma prawie ogródka gdzieby się nie znachodziła chociażby jedna tylko grządeczka obsadzona truskawkami. Zwykle jednak cała pielęgnacya ogranicza się tylko na posadzeniu tych pożytecznych roślin, poczem nikt o nich więcej nie pamięta, więc zarastają najrozmaitszem zielskiem, które truskawki zagłusza zupełnie.

Kto chce otrzymać owoc dorodny, ten z grzędami musi postępować inaczej, a mianowicie musi je przedewszystkiem oczyszczać z chwastów. Oprócz tego musi amator truskawek zwrócić swą uwagę także na wąsy t. j. na pędy płożące się po ziemi, które wyrastają z krzaków starszych. Roślina wytwarza je w celu rozmnażania się, lecz do wytwarzania takich pędów zużywa dużo soków, wskutek czego wyczerpana, nie może produkować

owoców. Kto zatem chce mieć owoce duże i piękne ten niech obcina wąsy przez całe lato.

Tylko w takich wypadkach należy wąsy pozostawić, gdy chcemy założyć nowe grzędy truskawkowe lecz pozostawimy ich tylko tyle by do założenia nowej grzędy wystarczyło, a co musimy obliczyć. Przy sadzeniu truskawek postępuje się tak, że na grządce 130 cm. szerokiej robi się trzy rzędy, a w rzędach sadzi się co pół metra po dwie roślinki razem. Jeśli więc grzęda jest na dziesięć metrów długa to będziemy potrzebować 120 nowych roślin, tyle też wąsów zostawimy na grzędzie starej i to po 2 lub 3 przy każdym krzaczku, a wszystkie inne wytniemy; z pozostawionych wąsów wykształcą się młode rośliny i te nam posłużą w lipcu lub na początku sierpnia do założenia nowej plantacyi.

Na dorodność owocu wpływa wielce gruntowne podlewanie gnojówką raz na tydzień. Gnojówkę trzeba rozcieńczyć wodą pół na pół i nie zlewać krzaków tylko ziemię pod krzakami Gdy owoc poczyna nabierać barwy, należy podlewania zaniechać. Ażeby owoce nie walały się od ziemi, dobrze będzie wyścielić grządkę sieczką lub igliwiem. Po zbiorze owoców powinniśmy od czasu do czasu zasilać rośliny rozcieńczoną gnojówką. Dłużej niż trzy lata nie warto tych samych roślin trzymać na grzędzie, gdyż krzaki wydają czem raz mniej i czem raz drobniejsze owoce.

Ant. Kurowski, naucz. szk. ogrod.

Zasilanie drzew owocowych.

Im zdrowszy jest organizm ludzki, tem jest odporniejszy przeciw wszelkim chorobom. Siła zaś organizmu zawisła głównie od należytego odżywiania. To samo, co człowieka, dotyczy wszelkich roślin, a więc i drzew owocowych. Jak człowiek źle odżywiany jest anemiczny (bezkrwisty) a potomstwo jego jest nikłe źle rozwinięte i słabowite, tak samo i drzewa owocowe, które cierpią na brak pożywienia wskazują to słabym rozwojem pędów. Liściom ich brak tej żywej zielonej barwy, owocu osadzają mało, a ten który pozostaje jest niedorodny i podpada nieraz rozlicznym chorobom.

Że rośliny potrzebują pokarmów, każdy w to wierzy, bo przecież nie ma jednego rolnika, któryby grunt pod uprawę zbóż, jarzyn itp. nie znawoził i w potrzebne pokarmy nie zasilił. Czyż drzewa owocowe mają tu stanowić wyjątek? A przecież jak rzadko można się spotkać z tem, aby starsze drzewa owocowe odpowiednio w pokarm zasilano. Cała pielęgnacya kończy się zazwyczaj, co najwyżej na skrobaniu i bieleniu drzew. Czyż godzi się skazywać drzewo, które w jesieni dostarcza nam tak smacznych owoców, na powolne zamieranie z głodu? Pamiętajmy trochę więcej o nich a stokrotnie wynagrodzą nam poniesione trudy. Kiedy więc zostaliśmy przekonani, że drzewa owocowe należy zasilać, nasuwa się pytanie, jak to czynić?

Roślina czerpie pokarmy za pomocą kończyn korzeni, zwłaszcza korzonków drobnych, które mniej więcej są w tem oddaleniu od pnia, co końce gałęzi korony. Dlatego zasilając drzewa, nie należy to czynić tuż koło pnia, ale w pewnem od niego oddaleniu, które wskazuje nam w przybliżeniu korona.

Rodzaj nawozu tu użyty, zawisł częścią od wieku drzewa, po części od rodzaju gleby. Pod młode drzewka i na grunta ciężkie i zimne nadaje się lepiej kompost lub przegniły obornik, które oprócz pokarmów, poprawią także fizykalne własności gruntu. Dla drzew starszych lepszą tu będzie rozcieńczona gnojówka (1 litr na 10 litrów wody). Zasilając obornikiem, wybieramy dokoła drzewa rów około 80 cm. głęboki, a 60 cm. szeroki w takiem oddaleniu od pnia, jakiem kończą się gałęzie korony i wrzucamy tam obornik względnie kompost.

Przy zasilaniu zaś gnojówką robimy dokoła pnia (w oddaleniu jak przy zasilaniu obornikiem) dziury drągiem kanciastym i wlewamy do nich rozcieńczoną gnojówkę.

Obornikiem i kompostem najlepiej zasilać od listopada do marca, a to zimowe nawożenie przyczyni się wielce do wiosennego rozwoju, natomiast gnojówką zasilamy w lecie do sierpnia, co wpłynie bardzo na dorodność owoców. A więc teraz w maju, kiedy tworzą się zawiązki owocowe zasilmy drzewa i powtórzmy to jeszcze ze dwa razy, a mianowicie w czerwcu i lipcu.

Od sierpnia do listopada nie należy już podlewać drzew gnojówką, bo to przyczynia się do tworzenia nowych pędów, które późno w lecie wyrósłszy, nie mają już czasu zdrzewnieć i w zimie cierpią od mrozów, a nawet giną.

Gdy w lecie większa ilość na pół rozwiniętych owoców opada, wskazuje to, że drzewo cierpi na brak wody. Pod czas posuchy należy więc drzewko zwłaszcza młodsze gruntownie podlewać, bo na nic zdadzą się pokarmy, jeśli w ziemi nie znajdzie się woda potrzebna do ich rozpuszczenia.

W. Tabeau, naucz. kr. szk. ogrod.

Jaka karma dla koni lepsza, sucha czy wilgotna?

Konie gospodarskie, a także wojskowe dostają jako karmę ziarno zmieszane z sieczką; przy czem od wieków panuje zwyczaj skrapiania tej karmy wodą. Gdy się spytasz gospodarza dlaczego tak robi, to otrzymasz zwyczajnie odpowiedź, że sieczkę zwilża się dlatego, by ją uczynić miększą smaczniejszą i łatwiej strawną, a także by konie parskaniem nie wydmuchiwały sieczki ze żłobu.

Jeśli się jednak nad tą odpowiedzią zastanowimy bliżej, to przyjdziemy do przekonania, że zwilżanie karmy suchej przynosi więcej straty aniżeli pożytku. Przypatrzmy się n. p. na drodze lub na polu co się dzieje z odchodami końskimi? Nic nadzwyczajnego odpowie każdy, widzimy to tylko, że stada wróbli czubią się o każdą końską wydzielinę. Lecz gdy taką kupkę rozrzucimy laską i poddamy okularnemu badaniu, zauważymy masę ziarn owsa, które niestrawione opuściły żołądek koński. A ilość tych ziarn nie jest zbyt mała, bo może wynosić od 10 do 25% z porcyi, podanej w karmie.

Jeśli koń trzymany jest na stajni, to niestrawiony owies nie jest dla gospodarza zmarnowany, bo go na gnojarni wynajdzie drób, — ale ziarno wydzielone z odchodami po za obrębem obejścia można śmiało uważać za

stracone. Stratę tę zaś zawdzięcza gospodarz zwilżaniu karmy, którą koń bez żucia i naśliniania połyka.

Wszelkie ziarno jest trudno strawne, a szczególnie takie, które posiada osłonę grubą jak n. p. owies. By ziarno mogło być strawione musi być roztarte między zębami i musi być dobrze naślinione. Zwilżanie śliną wywiera zupełnie inny skutek aniżeli skrapianie wodą, w ślinie bowiem znajduje się ferment, który mączkę zamienia na cukier, a ten dopiero jest strawny. Dostaje koń karmę już wilgotną to ją mało żuje, a żując mało, mało porusza szczękami więc nie powoduje obfitego wydzielania śliny, skutkiem czego ziarno całe niestrawione opuszcza przewód pokarmowy.

Prawda, że koń parskając wydmuchuje sieczkę, lecz temu da się zaradzić, jeśli się porobi żłoby głębsze. Zresztą przy utracie garstki sieczki jaka dostaje się do podściołów nie traci gospodarz tyle jak przy niedokładnem trawieniu ziarna. Wprawdzie konie karmione zwilżoną paszą wychodzą ze stajni bardziej wypełnione niż przy spożyciu jej na sucho, lecz wracają za to po robocie bardziej wycieńczone, bo ziarna nie strawiły.

L. Zygmuntowicz.

Świerzb u świń i jego leczenie.

Przyczyna. Chorobę tę spowodowują małe gołem okiem niewidzialne zwierzątka, należące do familii roztoczy, a zwane Sarcoptes squamiferus. Roztocze te wygryzają chodniki w skórze, ssą krew i wydzielają ostry płyn, który powoduje swędzenie. Najchętniej zagnieżdżają się te pasożyty w skórze oczodołów, grzbietu i ud od strony wewnętrznej; skąd rozmnożywszy się, rozłażą się po całem ciele.

Objawy: Choroba ta objawia się dokuczliwym świądem który powoduje czochranie się zwierząt, aż do starcia skóry. W miejscach, których świnia czochrać nie może, wytwarzają się gąbczaste zgrubienia i strupy brudno białe, w rozmaitych kierunkach popękane. Ponieważ świerzb jest zaraźliwy, więc przedewszystkiem trzeba zwierzę o chorobę podejrzane od innych oddzielić, chlew dobrze zdezinfekcyonować n. p. przez wybielenie wapnem, naczynia zaś i narzędzia wyparzyć wrzącą wodą.

Leczenie: Przed użyciem leków trzeba miejsce zastrupiałe posmarować oliwą, a gdy strupy zmiękną zmyć całą świnię mydlinami. Skoro zaś świnia obeschnie smarować maścią sporządzoną z $^1/_2$ kg. dziegciu drzewnego, $^1/_2$ kg. kwiatu siarczanego, 1-go kgr. spirytusu, 1-go kg. mydła i 125 gr. sproszkowanej kredy.

Sporządzoną maść wcierac dobrze szczotką, by weszła w kanaliki wygryzione przez roztocze. Gdyby skutek się nie objawił, należy po ośmiu dniach wcieranie powtórzyć.

Rokowanie: Świerzb nie jest chorobą niebezpieczną i daje się łatwo wyleczyć, kłopotu jednak sprawi wiele, jeśli się rozszerzy na całą trzodę. Rozumie się, że oprócz zachodu z pokonaniem tej choroby poniesie gospodarz także i straty materyalne, bo zwierzę chore mizernieje, nie rośnie i spieniężyć się nie da.

N. Sikorski, c. k. lekarz. weter.

Wyrób win owocowych i jagodowych.

(C. d.) *Jakich naczyń użyć do zbierania i przechowywania moszczu (soku)?* Zanim się kto zabierze do wyrobu wina, niech się wprzód zaopatrzy w potrzebne naczynia i narzędzia. Co do naczyń, wypowiadam regułę: nie wolno używać metalowych, a szczególnie mosiężnych, miedzianych i ołowianych. Żelazne naczynia jeśli są emaliowane mogą przy wyrobie win znaleść zastosowanie, nieemaliowanych nie używać, bo soki przechowywane w takich naczyniach dają wina nie normalne, które nienormalność swą objawiają w ten sposób, że w kieliszkach brunatnieją. Wprawdzie błąd ten nie sprowadza szkodliwych następstw dla konsumenta (spożywającego), bo sole żelazne jakie w winie się spotyka nie są trujące i owszem dla osób niedokrewnych bywają nawet zalecane, lecz są szkodliwe dla wina samego, bo je czynią dla spożywającego wprost wstrętnem, szczególnie wtedy, gdy wino pod wpływem powietrza nabiera koloru atramentu.

Inaczej ma się rzecz z solami miedziowemi i ołowianemi, jakie powstają w sokach przy użyciu naczyń mosiężnych, miedzianych lub ołowianych. Sole te są dla organizmu ludzkiego trucizną, jeśli się dostaną do żołądka w większej ilości. W małych dawkach homeopatycznych, nie wywołują wprawdzie doraźnego otrucia, ale przy częstszem spożywaniu takiego wina, w którem te sole się znajdują. narażają zdrowie na szwank. Rzecz jasna, że komu o zdrowie się rozchodz, ten nie będzie używał naczyn sporządzonych z tych metali.

Trudniej jednak będzie wyrugować naczynia i narzędzia z żelaza, szczególnie przy wyrobie win z jabłek i gruszek. Tu zdarzy się często, że ten i ów, czyto chcąc zrobić próbę, czy też nie mając dużo owoców, nie zechce wydać pieniędzy na zakupno odpowiednich narzędzi i użyje do rozdrobnienia owoców tarła kuchennego. Czy w takich wypadkach wino otrzymane nie będzie już nic warte? Nie, tego powiedzieć nie mogę i owszem będzie bardzo dobre, jeśli tarło było z blachy cynkowanej i nie było zardzewiałe. Lecz nie tylko przy sporządzaniu wina w małej ilości, ale także przy wyrobie fabrycznym zdarza się często, że muszą być użyte narzędzia (maszyny) z żelaza jak n. p. prasy i młynki, lecz w tych wypadkach sok owocowy styka się z temi narzędziami przez czas tak krótki, że to dla wina nie sprowadza szkodliwych następstw.

Naczynia zatem do zbierania soków mogą być z drzewa, szkła, gliny, steingutu, ostatecznie z żelaza, ale emaliowane. Naczynia drewniane będą dla tego celu najodpowiedniejsze, bo są tanie i nie podlegają stłuczeniu, a oprócz tego przemawia i to na ich korzyść, że potrafi je zrobić każdy bednarz. Naczynia nowe, które wydzielają woń żywiczną, trzeba tak długo parzyć wrzącą wodą, aż ten zapach utracą. Również parzyć potrzeba naczynia dębowe, by garbnik, którego dębina dużo zawiera, z naczyń usunąć. Nie należy zbierać soków w takie naczynia, których używano do innych celów n. p. do kiszenia kapusty, lub ogórków, nie używać też i takich naczyń, które służyły do przechowywania: mleka, maślanki, sera, piwa, octu lub innych płynów woniejących. Wyjątek stanowią naczynia, w których przechowywano wodę, wino, rum, lub wódkę. Z płynów poprzednio wymienionych wnikają grzybki w pory drzewne i przy powierzchownem czyszczeniu nie dają się

z naczynia usunąć, w zetknięciu zaś z sokiem przez czas dłuższy opuszczają kryjówki, rozmnażają się i powodują kwaśnienie soku, skutkiem czego, zamiast wina otrzymujemy ocet.

Kształt i wielkość naczyń zależeć będzie od celu i ilości materyału, jaki ma być przerobiony. Do rozgniatania n. p. owoców i jagód mogą być użyte: szafliki, balijki, beczki o jednem dnie, kadzie, dzieże itp. Również dobre do tego celu będą beczki: z wina, wódki, koniaku lub rumu, lecz trzeba im jedno dno wyjąć. Można ich nabyć za tanie pieniądze od kupców handlujących powyższymi artykułami. Kupcy pozbywają się chętnie takich naczyń, gdyż im nie opłaca się odsyłać próżnych beczek firmom zagranicznym, z powodu zbyt kosztownego transportu. Przy zakupnie beczki należy być ostrożnym, nie słuchać zachwaleń, lecz zbadać węchem, czy nie była używana do innego celu. Przed samem zaś użyciem należy wszystkie naczynia wyszorować szczotkami, wyparzyć kilkakrotnie wrzącą wodą i wywietrzyć.

Poznawszy wszelkie środki ostrożności, jakie przy wyborze i użyciu naczyń zachować mamy, rozpatrzmy sposoby uzyskiwania soku z owoców, rozpoczynając od najłatwiejszego, a mianowicie od sposobu zwanego maceracyą. (C. d. n.)

O drzewkach owocowych posadzonych przy drodze z Tarnowa do Tuchowa.

Przed kilku dniami oglądałem drzewka, posadzone kosztem tarnowskiego Towarzystwa ogrodniczego. Wpadło ono na bardzo szczęśliwą myśl powierzenia drzewek opiece uczniów szkoły ludowej. Opieka ta dotychczas bardzo staranna. Na każdym paliku widzi się własnoręczny podpis ucznia, który to drzewko sadził i który się niem opiekuje. Dokoła drzewek porobili chłopaki zagłębienia (miski) i otoczyli je pierścieniami z kamieni, by przechodnie nie udeptywali ziemi dokoła drzew. Ziemię, przy kilka dni trwającej posusze widziałem wilgotną, z czego wnoszę, że mali opiekunowie drzewka podlewają.

Opis uroczystości sadzenia drzewek, dany był do druku do numeru poprzedniego, lecz z braku miejsca drukarnia go nie umieściła. Przepraszając za zwłokę umieszczamy go dziś, bez zmiany.

W dniu 20. kwietnia b. r. dokonano sumptem Towarzystwa ogrodniczego sadzenia drzewek, przy drodze krajowej Tarnów-Tuchów, między 2-gim, a trzecim kilometrem. Wstępem do uroczystości sadzenia drzew było nabożeństwo, odprawione w kościółku św. Trójcy przez Najprzewielebniejszego ks. Inf. Walczyńskiego, który po mszy św. w podniosłych słowach przemówił do licznie zgromadzonych włościan, inteligencyi i delegatów władz powiatu tarnowskiego. P. Wny dostojnik kościoła mówił o prawdzie rolnikom znanej, ale nie przestrzeganej: „pracuj, a ziemia rodzić ci będzie!“

Ale praca (wyjęto ze słów mowcy) może być tylko wtedy skuteczną, gdy z Bogiem ją poczynasz i jeśli miłujesz tę ziemię tak, jak ją miłowali ci z naszych przodków, którzy nie wahali się poświęcić dla niej życia lub owoców wieloletniej pracy, czy to w dziedzinie ekonomii czy to w opiewaniu uroków tej ojczystej ziemi. Kto zatem tę ziemię, zroszoną potem swych przodków, choć w części tak umiłował jak nasi poprzednicy, ten skupi swe siły

do utrzymania się na ojczystym zagonie, będzie z gorliwością gorączkową krzątał się, by mu tej drogiej ziemi nie wydarto, będzie we wszystkich gałęziach wytwórczości rolniczej wytężał siłę i wolę, by nie upaść wobec obczyzny, zwróci więc swą działalność także w kierunku tej gałęzi, która dawniej u nas kwitła, a która dając słodkie owoce, może się przyczynić do podniesienia dobrobytu w kraju.

Po udzielonem błogosławieństwie, wyszedł PWbny ks. Infułat na drogę przy kościele, gdzie ustawiono drzewka przeznaczone do sadzenia*) i tu je poświęcił. Poczem rozdano drzewka uczniom szkół ludowych, szkoły ogrodniczej i seminaryum naucz., a ci poprzedzeni muzyką udali się na miejsce, dla posadzenia drzewek przeznaczone, gdzie staraniem Rady powiatowej były już wykopane doły. Pierwsze drzewko własnoręcznie posadził NPrzew. ks. Infułat Walczyński, inne posadzili reprezentanci władz i uczniowie szkół: ludowych, ogrodniczej i sem. naucz.

W czasie gdy pierwsze drzewko sadził PWbny Dostojnik kościoła przemówił imieniem Tow. ogrodniczego tarnowskiego Wny Dr. M. Gałecki, który z zaszczytnie znanym u nas talentem oratorskim, przemawiał na temat miłości ojczyzny, nawoływał do starań o jej podniesienie i rozkwit a zakończył wezwaniem do młodzieży szkolnej, oddając jej gorliwej opiece świeżo posadzone drzewka.

Inicyatorami w tem zbożnem dziele, kto wie czy nie pierwszem w Galicyi, byli członkowie Towarzystwa ogrodniczego w Tarnowie, a szczególnie PP. W. Maciaszek, A. Kurowski i W. Tabeau, znani naszym P. T. Czytelnikom z artykułów „*Głosu rolniczego*“. — Praca dla dobra powszechnego znajdzie zawsze uznanie u ludzi zacnych i to dla tych Panów niech będzie wynagrodzeniem za Ich trudy. *T. Czaykowski.*

Dział pytań i odpowiedzi.

Pytanie 1. Podać sposoby szczepienia i oczkowania róż?

T. Reiss. Bydynin.

Odpowiedź: O oczkowaniu głogów w celu uzyskania róż szlachetnych, umieścimy osobny artykuł we właściwym czasie. *R.*

Pytanie 2. Trzymałem w zimie wielkie oleandry w sieniach, wierzchołki całkiem zwiędłe, a korzenie są jeszcze zdrowe, w jaki sposób mogłyby się te oleandry napowrót ożywić. *F. Reiss.*

Odpowiedź: Jeśli pień i korzenie zdrowe, a zmarzły tylko gałęzie, to oleander puści gałęzie nowe. Wszystkie nie objawiające życia uciąć. Zmarzł także pień, a pozostały zdrowe korzenie, to oleander nie stracony, puści bowiem nowe pędy z szyi korzeniowej, z których najsilniejszy pozostawić do wytworzenia nowego drzewka. Stary pień uciąć. *R.*

Pytanie 3 Podać dzieła dotyczące miodosytnictwa i wyrobu win owocowych, te ostatnie w języku polskim i niemieckim. *Teofil Mucha, Żółkiew.*

Odpowiedź: Co się tyczy miodosytnictwa, to praca Dra T. Ciesielskiego odda dobre usługi. — O wyrobie win w polskim języku istnieje broszura

---

*) Drzewka pochodziły od firmy L. Freege w Krakowie.

Niklewicza wydana w Warszawie. Z niemieckich jako popularne polecamy: „Die Obstweinbereitung v. Johanes Böttner“ i drugą pod tym samym tytułem, napisaną przez Dr. Maxym Barth. Dzieł tych dostarczy każda księgarnia.

Korespondencye redakcyi.

PW. X. K. w Lubaczowie. Pisemko nasze traktuje o rozmaitych gałęziach gospodarstwa, musi przeto uwzględniać życzenia i potrzeby wszystkich P.T. Czytelników, podaje zatem pouczenia które są na czasie. Z listu otrzymanego wnosimy, że P.W. X rozchodzi się o podanie recept, jak się robi wino z rozmaitych owoców. Przepisy takie umieścimy, ale na to będziemy mieli jeszcze dość czasu, gdy owoce dojrzeją.

Wny P. K. Wojnarowski w Gchowy. Dla szkół zniżono prenumeratę całoroczną z 4 kor. 50 hal. na 3 kor.

W. P. L. Stru. w Wojtkowej. Z zapatrywaniem, że pismo budzi większe zainteresowanie, gdy wychodzi co tydzień zgadzamy się; przyznajemy również, że materyału do rozpowszechnienia huk i nigdy go nie braknie, ale tych *łaknących czytania*, o których WP. wspominasz, — o! tych, to bardzo nie wiele.

Rozmaitości.

Ser z maślanki. Kwaśną maślankę zagotować w kociołku i po ścięciu sernika odstawić by ochłudła, poczem wlać zawartość kociołka do worka serowego i oddzielić serwatkę. Po odłączeniu serwatki wymięsić ser, z solą, kminkiem i koniakiem. Na 1 kg. sera daje się 2 łyżki stołowe koniaku. Po ugnieceniu formować z sera gomółki wielkości pięści i suszyć w miejscu przewiewnem. Skoro gomółki wyschną, obwija się je w czyste szmatki, namoczone w wodzie słonej i układa w garnku kamiennym. By wilgoć szybko nie parowała, trzeba serki przyłożyć krążkiem i obciążyć kamieniem. Garnek wypakowany serkami ustawić w miejscu ciepłem, gdzie by ciepłota wynosiła 19⁰ do 20⁰ C. Szmatki zmieniać i moczyć w wodzie słonej tak długo, dopóki serki nie zmiękną. Zamiast szmatek można użyć do obwijania serków świeżych liści chrzanu, skutkiem czego serki będą jeszcze smacznjejsze. Na jeden kg. sera potrzeba około 30 litrów maślanki. *H. Bork.*

Jarzynka z chmielu, nawet z dzikiego. Młode pędy chmielu, które jeszcze z ziemi nie wylazły, wyciąć, wypłukać, by były zupełnie białe, powiązać nitką w małe pęczki i gotować przez kwadrans w wodzie osolonej. Gdy są już miękkie, wyjąć je na druszlak, nitki przeciąć nożyczkami i usunąć. Można je podawać polane sosem beszamelowym, albo z przyrumienionem masłem, do którego przed wrzeniem dodano kilka ziarn białego pieprzu. *H. Bork.*

Karmienie pantarcząt. Młode pantarki rozwijają się dobrze, jeśli się je w pierwszych dwóch tygodniach chroni od zimna, wilgoci i odpowiednio żywi. Przez pierwszych dni 14 trzeba im dawać siekaninę z jaj, ugotowanych na twardo z domieszką dobrze usiekanej młodej pokrzywy. Z każdym dniem w tym okresie zmniejszać dawkę jaj a dodawać gotowanej kaszy jęczmiennej i nieco

twarogu, który nie powinien być zbyt suchy. Po czternastu dniach można rozpocząć żywienie ziarnem lecz z początku podawać im tylko ziarno moczone. Młode pantarki potrzebują w pierwszym okresie życia dużo ciepła, którego matka dać im nie może bo jest zanadto ruchliwa, dobrze więc uczyni gosposia, gdy na jajach pantarczych posadzi flegmatyczną indyczkę, która w troskliwości o te maleństwa będzie niezrównaną matką. *Helena Borkiewicz.*

Dlaczego koniczyna nie zawsze się udaje? Koniczyna czerpie pokarmy z głębszych warstw ziemi, czyli jak się to mówi z podglebia. Pokarmy dla niej zbierają się tam zwolna częścią przez wyługowanie nawozu, częścią przez rozkład materyałów składających podglebie. Wyługowanie i wprowadzenie pokarmów w głąb jest bardzo skromne, bo wierzchnia warstwa ziemi ma wielką zdolność pochłaniania i zatrzymywania tych pokarmów. Co do drugiego źródła dostarczającego pokarmów koniczynie, a mianowicie rozkładu materyałów w podglebiu to wypadnie zauważyć, że proces ten odbywa się bardzo zwolna, skutkiem utrudnionego dostępu powietrza i że nie może iść w porównanie z wietrzeniem i rozkładaniem, odbywającem się na powierzchni gleby. Z tych też powodów udaje się koniczyna wtedy tylko, gdy powraca na to samo pole dopiero po 6 lub 8 latach. *Czayk.*

Hodowcy kur! nie zapominajcie o sadzeniu słonecznika wzdłuż płotów i parkanów. Nasiona słonecznika zawierają dużo oleju skutkiem czego są bardzo skutecznym dodatkiem do karmy, a szczególnie w czasie pierzenia się drobiu. W czasie znoszenia jaj słonecznika nie dawać, bo szybko tuczy, a to zmniejsza nieśliwość kur. *Z. Bętkowska.*

Jak otumanić maciorę by przyjęła cudze prosięta. Często się zdarza, że maciora rzuci więcej prosiąt aniżeli ma cycków. Jeśli się jej zostawi wszystkie, to kilka sztuk najsłabszych zmarnieje. Ma się inną maciorę, która karmi mniej młodych, to jej można te biedactwa przysadzić, lecz wówczas trzeba tak jej własne jak i dodane posmarować wódką, bo maciora poznaje młode węchem. Po dodaniu trzeba przez pewien czas obserwować jak się też maciora będzie zachowywać wobec podsuniętych jej prosiąt. *Czayk.*

Czyszczenie naczyń mosiężnych i miedzianych. Naczynia tego rodzaju otrzymają śliczny połysk, gdy się je potrze wygniecioną cytryną, którą się zwyczajnie wyrzuca na śmietnik. Po kilku sekundach, gdy kwas już zrobił swoje, wytrzeć naczynie zwilgoconym popiołem, następnie opłukać i wytrzeć na sucho wełnianą szmatką, a będą wyglądać jak nowe. *R.*

Jak czyścić szkło? Zwierciadła, szyby i t. p. czyści się najłatwiej za pomocą kredy. Kredę dobrze sproszkowaną zarobić z spirytusem na papkę, którą trzeba dobrze rozsmarować na szybie za pomocą miękiej szmatki, gdy to zrobiono wycierać suknem tak długo dopóki się kredy nie usunie. Znalazłyby się na szybie plamy od farby olejnej, to je trzeba poprzednio usunąć przy pomocy terpentyny. *R.*

Jak usunąć tłuste plamy z papieru? Szczyptę palonej magnezyi w proszku zarobić z benzyną na wolne ciasto i tą mieszaniną posmarować miejsce splamione lecz grubo. Benzyna rozpuści tłuszcz i wprowadzi go do magnezyi, sama wyparuje wnet, a tłuszcz zostanie w zaskorupiałej magnezyi, która za daniem szczutka z strony przeciwnej od papieru odleci. *R.*

Prosty środek na odparzenie nóg. W obecnej porze musi gospodarz być ciągle na nogach. Za ciasny lub źle dopasowany but, sfałdowana skarpetka lub onucka odparzy lub zetrze naskórek i niedołęstwo gotowe. A tu nie ma czasu na pozostawienie nogi w spokoju, by się doczekać nowego naskórka. W tym wypadku domowy nasz środek powita każdy taki męczennik z uśmiechniętem obliczem, zwłaszcza, że nie będzie potrzebował wydawać groszy na aptekę, bo dla niego wystarczy jedno surowe jajo. Niech rozbije jajo, wnętrze wypróżni i zdejmie błonę siedzącą na skorupie. Kawałek tej błony trzeba przyłożyć stroną wewnętrzną na miejscu zranionem i przez jakiś czas przyciskać dłonią, dopóki błona do ciała nie przywrze. Po przywrzeniu błony, można naciągnąć skarpetkę a także but i oddać się pracy bez obawy zapalenia miejsca skaleczonego. *Czayk.*

Georginia ogrodowa cz. dalia. (Dahlia variabilis), ta wspaniała ozdoba jesienna ogrodów europejskich jest tak znaną, że jej bliżej określać nie potrzeba. Sprowadzona z końcem 18 wieku z Meksyku, wyrodziła się w setne odmiany, które sztuka ogrodnicza coraz dalej rozmnaża i krzewi.

Środek ich kwiatu jest zawsze żółty, lecz promienie bywają przeróżnej barwy: purpurowej, czerwonej, różowej, fiołkowej, często pomarańczowej, żółtej, ceglastej i siarkowej, czasem słomianej, orzechowej, białej, niekiedy prawie czarnej, granatowej i w najrozmaitszy sposób upstrzonej. Kwiatogłówki odmian pełnych, w których wszystkie kwiatki w języczkowate się zmieniły, tworzą kule foremne, wypukłe, z wytworną symetryą ukształcone, z których wykwintną elegancyą i urozmaiconą barwą podobno żadnej innej rośliny kwiaty mierzyć się nie mogą (Figuier).

Do roślin, których bulwiaste korzenie nie mogą zimować w ogrodzie, które przeto w jesieni wydobywane z ziemi być muszą, aby przebyć zimę w miejscach, do których mrozy nie dochodzą, należą właśnie georginie. Po pierwszych przymrozkach należy przeto łodygi uciąć około 30 cm. ponad ziemią i nasypać na to sporo ziemi. Takimi kopcami opatrzone rośliny można zostawić w ogrodzie aż do grudnia, a nawet tydzień i dwa dłużej, gdyż przy kilku stopniach zimna nie zmarzną one, a pozostawienie takie przyczynia się bardzo do dojrzenia bulw i tem łatwiejszego przechowania tychże. Grożą silniejsze mrozy albo zawieruchy, wtedy trzeba bulwy wykopać, oczyścić, resztę łodygi uciąć, ale tak, aby przynajmniej 10 cm. zostało. Należycie osuszone przenieść na miejsce, w którem mają zimować t. j. do izby, w której niema mrozu, albo do suchej piwnicy, gdzie kładzie się je na deskach, nie przysypując ani ziemią ani piaskiem. Z początkiem maja sadzić je napowrót.

Obecnie zaczynają być w modzie *georginie kaktusowe*, których kwiaty ukształtowane są podobnie, jak kwiaty kaktusów. I tych odmiany są już dość liczne, a wszystkie w swoim rodzaju piękne. Dla miłośników georginii w ogólności podajemy z tych ostatnich jako polecenia godne następujące odmiany: Cesarzowa Augusta Wiktorya, Prinzessin Luise (różowa), Cannells Gem (bronzowa), Imperator, Gloriosa (szkarłatna), Mrs. A. Peart, barwy śmietankowej, czarno czerwone odmiany Matchlese i Purple Prince, jakoteż Delicata barwy żółtej.

Prof. Z. Morawski.

Targ zbożowy.

Kursa w koronach za 50 kilogramów.

Lwów 11 maja. Pszenica pol. 7·45 do 7·60; — żyto 6·60 do 6·80; — owies 6·45 do 6·70; — jęczmień past. 5·45 do 5·70, — jęczmień browarn· 6·40 do 6·75; — rzepak 10·25 do 10·60; — groch pastewny 6·50 do 6·75; — groch do gotowania 7·50 do 11·50; — wyka 8·— do 8·50; — bobik 6·20 do 6·50; — hreczka 7·— do 7·25; — koniczyna czerw. 42·— do 60·—; — koniczyna biała 35·— do 75·—; — koniczyna szwedzka 50·— do 90·—; — tymotka 20·— do 26·—; — kukurudza 5·90 do 6·—; — Spirytus loco za 50 l. got. 16·75 do 17·25.

Wiedeń 11. maja. Pszenica 7·87 do 7·88; żyto 8·06 do 8·07; — kukurudza 5·47 do 5·49; — owies 7·07 do 7·08.

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.